Im. 4

Im. 5

Im. 6

CONSEJOS DE FRITURA

- Utilizar un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Cuando utilice patatas frescas: seque las patatas tras lavarlas para que no se mezcle el agua con el aceite. Así se evita que se produzcan salpicaduras y quemaduras.
- Fría las patatas en 2 veces. Primera vez (pre-fritura): de 5 a 10 minutos a 180 ºC. Segunda vez (fritura final) de 2 a 4 minutos a 200 ºC. Escurrir bien.

TABLA DE GUÍA DE FRITURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (ºC)
Patatas pre-fritas	180
Patatas fritas	190
Queso parmesano	180
Croquetas de queso	180
Croquetas de carne/pescado/patata	200
Pescado	180
Palitos de pescado	190
Palitos de queso	190
Donuts	190
Croquetas de carne	190
Pollo	190
Langostinos rebozados	190

NOTA: LA TEMPERATURA DE COCINADO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TIPO Y CANTIDAD DE ALIMENTO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconectar siempre la freidora y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Dejar una mezcla de agua y detergente líquido dentro del recipiente de la freidora durante 1 hora, frote la suciedad persistente con un estropajo. No utilizar materiales abrasivos para evitar los arañazos.
3. Lavar la cesta de la freidora con agua y jabón. Secar bien.
4. No introducir la resistencia en agua. Limpiarla con un paño.
5. Limpiar la base con un paño húmedo.

Manual de usuario

Freidora

Modelo: SY-FR1

ESPECIFICACIONES

Nº DE MODELO.	:	SY-FR1
VOLTAJE MEDIO	:	230V～ 50Hz
CONSUMO DE ENERGÍA	:	1500 vatios
CAPACIDAD	:	1,75 Litros
CONTROL DE TEMPERATURA	:	130ºC – 190ºC

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir siempre unas precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea estas instrucciones con cuidado.
2. Antes de utilizar la unidad, compruebe que el voltaje indicado corresponde al voltaje de su casa.
3. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado. Si el cable está dañado, debe ser reparado por el mismo tipo y tamaño de cable. Contacte con la línea de atención del Centro de Servicio de Sytech para reparar o reemplazar el producto. .
4. Coloque la freidora sobre una superficie estable y seca. Como la freidora se calienta durante su uso, asegúrese de que no está demasiado cerca de otros productos.
5. No lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni dentro de un horno caliente.
6. Mantenga las cortinas, muebles, materiales inflamables, etc. alejados de la unidad y de la toma de corriente en la que esté conectada la unidad.
7. No rellene la unidad con aceite por debajo del indicador de nivel “MIN” ni por encima del indicador de nivel “MAX”.
8. No permita que el cable toque superficies calientes de la unidad.
9. Mientras utilice la unidad, no toque la superficie de metal.
10. No toque la unidad mientras esté cocinando.
11. Asegúrese de que no daña la resistencia. (No la doble ni golpee).
12. La resistencia está equipada con un botón de seguridad, que asegura que la resistencia sólo funcione cuando esté bien colocada dentro de la freidora.
13. Esta freidora está protegida con una Protección contra sobrecalentamiento, que apagará la freidora si se sobrecalienta. Este dispositivo es un botón pequeño en marrón oscuro al que se accede a través de un agujero en la esquina superior derecha del compartimento de almacenamiento de cable. Se puede volver a activar presionando el botón con un objeto con punta (p. ej. un bolígrafo).
14. Los niños deben estar vigilados para asegurar que no juegan con el aparato.
15. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que sean supervisados o que una persona responsable les haya enseñado el uso del aparato por su seguridad.
16. Se puede acceder fácilmente a las partes calientes. Manténgalas alejadas del alcance de bebés y niños.
17. **PRECAUCIÓN:** No deje nunca la unidad desatendida mientras cocina.
18. Para evitar corto circuitos, no introduzca la resistencia en el agua.
19. Mantenga la unidad en un lugar seco y fresco.
20. **La SY-FR1 ha sido diseñada sólo para uso doméstico; no está diseñada para usos comerciales.**
21. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

MODO DE USO

1. Coloque el Depósito de aceite dentro de la Base. (consulte la im. 1)
2. Deslice la Resistencia dentro de la Base (consulte la im. 2)
   NOTA: Asegúrese de que está perfectamente ajustada en la ranura.
3. Vierta aceite dentro del Depósito de aceite (no mezcle aceite nuevo con usado)
4. Conecte la unidad a la toma de corriente (la luz de indicación de encendido se encenderá).
5. Ajuste el Control de Temperatura de acuerdo con sus necesidades. Seleccione la temperatura deseada. Consulte la Guía de fritura.
   NOTA: No encienda la freidora sin aceite, ya que puede dañar la unidad.
6. Coloque la cesta de la freidora. Presione el extremo del mango y engánchelo en la ranura de la cesta de la freidora y presione el mango hasta que se bloquee en la guía. (Consulte las im. 3 y 4)
7. Cuando el aceite alcance la temperatura desead, el indicador de encendido se apagará.
8. Introduzca los alimentos en la cesta de la freidora, introdúzcala dentro de la freidora lentamente y ciérrela. (consulte la im. 5)

NOTA: Utilice el mango para sacar la cesta de la freidora. Una vez que haya cocinado los alimentos, cuelgue la cesta de la freidora del borde de la misma y deje que los alimentos escurran el exceso de aceite. (consulte la im. 6)

9. Desconecte la unidad tras cada uso.

Im.1

Im. 2

Im. 3

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Nombre del fabricante: Satyatrade S. L.
Dirección: Pol. Ind. La Raya. C/ Guadalquivir, 2.
Camarma de Esteruelas, 28816 Madrid
Tel: 902 430 967
Fax: 91 8864285
NIF: B83254763
País de fabricación: China
Sytech® SY-FR1 cumple las siguientes directivas:

Estándar EMC: Directiva 2004/108 CE
EN 55014-1:2006
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
EN 6100-3-2:2006, EN 61000-3-3:2008

Estándar LVD: Directiva 2006/95/CE
EN 60335-2-13 :2003+A1 :2004+A2 :2008
EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+A2+A13+A14
EN 62233:2008

Estándar LFBG: Directiva LFBG (2006)
DIN 51032: 1986; EN 1388-1:1996;
EN 1388-2: 1996;

Estándar ROHS: 2002/95/CE Restricción de sustancias peligrosas

Firmado: Ajeet Nebhwani Utamchandani

Único Administrador